

プロが選んだウナギに合う 日本酒コンテスト 3年連続入賞！

かもいずみ

しゅせん

ほんじこみ

賀茂泉 朱泉本仕込

日本酒本来が持つ旨味を残すため、炭素を使った濾過をしていないため、淡い黄金色をしています。ふくよかな旨味とコク、爽やかなキレを持った純米吟醸酒です。

しっかりとしたボディがあるお酒ですので、うなぎの蒲焼などの料理との相性は抜群です！土用の丑の日にはうなぎと朱泉本仕込で暑い夏を乗り切りましょう！



1.8ℓ



720 ml



180 ml

お勧めの温度

アイスクーラ	冷蔵	常温	ぬる燗	あつ燗
2℃	10℃	20℃	40℃	50℃
△	○	◎	◎	×



使用米：広島八反・中生新千本 精米歩合：58%

アルコール分：16度 やや辛口

製造元 賀茂泉酒造株式会社 広島県東広島市西条上市町 2-4

<http://www.kamoizumi.co.jp/> 未成年者の飲酒は法律で禁止されています。